

GUSTAV & WEINSINN FÜR ZUHAUSE

Zur Abholung im GUSTAV, Reuterweg 57,
jeweils Freitag, 26. Februar und 5. März 2021, von 14 – 16 Uhr

Bitte um Vorbestellung per E-Mail bis zum Vortag, 15:00, so lange der Vorrat reicht.
Preise pro Person. Vegetarische Alternativen bieten wir an.
kontakt@restaurant-gustav.de

UNSERE MENÜS

Gedacht zur Zubereitung innerhalb von 3 Tagen. Eine Anleitung liegt bei.

26. Februar

Rote Bete im Ofen gegart
reduzierte Tafelspitzbrühe, Himbeeressig, Schmand und Saiblingskaviar

Maispoularde mit Pilzen gefüllt
XO Geflügelsauce, Sellerie-Nussbutterpüree und marinierte Wintersalate

Tartelette von sizilianischen Zitronen
Eisenkrautmeringue, Pinienkerne und Himbeercoulis

65 €

Unsere Weinempfehlung

Weiß

2017 Morillon vom Opok, Werlitsch, Südsteiermark 19.50 €
Chardonnay biodynamisch. Mineralisch. Unkonventionell.

Rot

2018 Spätburgunder ++, Kaufmann, Hattenheim, Rhg. 20.00 €
Aus dem Rheingauer Rotwein-Ausnahmejahr. Fein und elegant.

5. März

Confierter Seesaibling und sein geräucherter Kaviar
Sauermolkenemulsion und Dill

Gegrillter Rücken vom Angusrind
fermentierter Steinpilzsaft, Zwiebel und Kartoffel

Creme von der Valrhona Araguani Schokolade
Blutorange, Macadamia und Tagetes

65 €

Unsere Weinempfehlung

Weiß

2018 Picarana, Bodega Marañones, Madrid 17.50 €
100% Albillo aus alten Reben. Puristisch. Charakterstark.

Rot

2016 Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa Chianti Classico D.O.C.G. 24.00 €
100 % Sangiovese. Mit Künstleretikett von Allen Jones.

WEITERE EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN WEINKELLERN

Sekt/Champagner

Griesel Rosésekt brut 2017, Bensheim 19.00 €
Pinot noir und Pinot meunier von der Hessischen Bergstraße. Reift 20 Monate auf der Feinhefe.

Champagne Fleury 40.00 €
100 % Pinot Noir, biodynamischer Anbau, trinkt man in Paris.

Weiß

2017 Chardonnay „Weinsinn/Gustav“, Braunewell, Essenheim 16.50 €
Trauben aus dem Essenheimer Teufelspfad. Ungeschönt und unfiltriert im Holzfass ausgebaut.

2016 Riesling Berg Rottland GG, Leitz, Rheingau 38.00 €
Aus dem Gewann „Hinterhaus“. Duft nach frischem Thymian. Tonschieferboden und Löss.

2016 Garnacha Blanca, Venta d'Aubert, Bajo Arragon, Spanien 23.00 €
Exklusivabfüllung für Hendrik Thoma (Wein am Limit)

2018 Sancerre „Melody de Vieilles Vigne“, Vincent Gaudry, Loire 25.50 €
Gewachsen auf Ton- und Kalkböden. Sehr trocken, elegant. 50 Jahre alte Reben.

2017 Wiener Gemischter Satz Ried Ulm Nussberg Erste Lage 24.00 €
9 Rebsorten, typisch für Wien. Frisch und cremig. Ausbau ohne Holz.

Rot

2014 Das Kreuz, Rings, Freinsheim 45.00 €
Kult-Cuvée aus der Pfalz. Schön gereift. Kaum noch am Markt erhältlich.

2012 Blaufränkisch „Szapary“, Uwe Schiefer, Südburgenland 36.00 €
Dicht, reif, jetzt großartig! Weinberge kurz vor der ungarischen Grenze.

2016 Crozes-Hermitage, Alain Graillot, Rhône 29.00 €
100 % Syrah. Brombeere, Kirsche, Nelke. Ein Winterwein.

2015 Barolo Cascina Nuova, Elio Cogno, Piemont 36.00 €
Das Weingut Elvio Cogno interpretiert den Barolo als modernen Klassiker.